

Морковный пирог



На 100 грамм:
Калорийность: **171,4 ккал.**
Белки: **6,3 г.**
Жиры: **7 г.**
Углеводы: **20,3 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovnyj-pirog/>

Ингредиенты:

- яйца - 4 шт
- морковь - 360 г
- кабачок - 180 г
- цельнозерновая мука - 350 г
- сода - 1 ч. л
- корица - 1 ч. л
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Мелко натереть морковь и цукини. Смешать цельнозерновую муку с содой и корицей. Затем смешать яйца с оливковым маслом и подсластителем. Перемешать с тёртыми овощами. Ввести сухую смесь из муки, соды и корицы. Всё тщательно перемешать. Выложить в круглую форму диаметром 21 см пекарскую бумагу. Смазать парой капель оливкового масла. Выложить тесто. Выпекать пирог при 180С в течении 45-50 минут. Сверху можно смазать йогуртом по желанию.